

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini menjelaskan mengenai: (1) Latar Belakang Penelitian, (2) Identifikasi Masalah, (3) Maksud dan Tujuan Penelitian, (4) Manfaat Penelitian, (5) Kerangka Pemikiran, (6) Hipotesis Penelitian, dan (7) Tempat dan Waktu Penelitian.

1.1. Latar Belakang Penelitian

Tepung bumbu adalah bahan makanan berbentuk tepung dari campuran tepung dengan bumbu-bumbu. Tepung bumbu telah banyak dijumpai dipasaran, antara lain tepung bumbu ayam goreng, tepung bumbu pisang goreng dan tepung bumbu tempe goreng. Seiring dengan meningkatnya kesadaran masyarakat yang tidak hanya menuntut pangan sebagai kebutuhan zat gizi saja, pangan juga harus mempunyai sifat fungsional bagi tubuh.

Tepung bumbu ayam goreng adalah tepung pelapis atau penyalut potongan daging ayam dengan bumbu yang memberikan penampakan yang menarik dan juga renyah. Tepung bumbu dibuat dari tepung komposit, dimana tepung komposit itu terdiri dari beberapa campuran tepung. Di Indonesia persentasi tepung yang paling banyak digunakan sebagai campuran untuk tepung bumbu adalah tepung terigu.

Indonesia mengalami kesulitan dalam memproduksi gandum sebagai bahan baku pembuatan terigu, sehingga untuk mencukupi kebutuhan tepung terigu, Indonesia harus impor terigu dari luar negeri. Menurut Badan Pusat Statistik perihal angka impor terigu pada tahun 2015, Indonesia mengimpor terigu sebanyak 97.829.573 kg (BPS, 2016). Pemanfaatan bahan baku lokal perlu